

Repere metodologice pentru aplicarea curriculumului la clasa a IX-a în anul școlar 2021-2022

Profilul: SERVICII

**Domeniul de pregătire profesională:
TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

DISCIPLINE DE CULTURĂ TEHNICĂ

BUCUREȘTI, 2021

Notă: Prezentul document se aplică la toate clasele a IXa de liceu tehnologic special, indiferent de calificarea profesională din cadrul domeniului.

I. INTRODUCERE

În învățământul profesional și tehnic, pregătirea de specialitate se realizează în sistem modular și se bazează pe Standardul de pregătire profesională (SPP) al calificării pe care elevul o dobândește la absolvirea cursurilor. În Standardul de pregătire profesională sunt prevăzute rezultatele învățării (RÎ) în termeni de cunoștințe, abilități și atitudini. Structura curriculum-ului școlar precizează, prin planul de învățământ, categoriile de pregătire – teoretică și practică, prin laborator tehnologic, instruire practică, prin care elevii pot dobândi rezultatele învățării precizate în SPP.

Reperetele metodologice pentru aplicarea curriculum-ului la clasa a IX-a liceu tehnologic special, în anul școlar 2021-2022, sunt adaptate după planurile de învățământ și programele școlare în vigoare, astfel încât elevii să dobândească rezultatele învățării (RÎ- în termeni de cunoștințe, abilități și atitudini) precizate în Standardul de pregătire profesională (SPP):

- Planul-cadru de învățământ aprobat prin OMECI nr. 3411 din 16.03.2009;
- Planul de învățământ aprobat prin OMENCS: nr. 4457/5.07.2016 corelat cu OMEC nr.5564/2020;
- Programa școlară aprobată prin OMENCS: nr. 4457/5.07.2016.

Pregătirea practică a elevilor se poate desfășura atât prin ore de laborator tehnologic, cât și prin ore de instruire practică, stabilite de comun acord între unitatea de învățământ și operatorul economic, în funcție de necesitățile și posibilitățile de organizare a pregătirii de specialitate. Orele de laborator și/ sau instruire practică pot fi predate de profesorul de specialitate sau de profesorul de instruire practică. Repartizarea numărului de ore pe conținuturi tematice se realizează în funcție de ritmul de învățare al elevilor și de complexitatea conținutului.

În implementarea curriculum-ului la clasa a IX-a liceu tehnologic special, se vor avea în vedere următoarele:

- Structura sistemului de învățământ liceal din România;
- Curriculumul parcurs de elevi până în clasa a VIII-a;
- Reperetele impuse prin planurile cadru de învățământ;
- Documentele europene privind achiziționarea competențelor cheie în cadrul învățământului obligatoriu;
- Cadru European al calificărilor;
- Necesitatea de a oferi prin curriculum un răspuns mult mai adecvat cerințelor sociale, exprimat în termeni de achiziții finale ușor evaluabile la încheierea ciclului inferior al liceului;
- Educația pe tot parcursul vieții. La nivelul Uniunii Europene, Cadrul strategic pentru cooperare europeană în domeniul educației și al formării profesionale (2009);
- Evaluarea centrată pe standarde. Sistemele educaționale democratice și descentralizate asigură egalitatea de șanse și personalizarea traseelor de învățare printr-o evaluare care are la bază standarde de performanță și niveluri de atingere a acestora.

În învățământul special, ciclul inferior al liceului tehnologic se parcurge în trei ani școlari, deci conținuturile din clasele a IX-a și a X-a învățământ de masă vor fi distribuite în funcție de particularitățile colectivelor de elevi și de intuiția cadrelor didactice. La finalul ciclului inferior al liceului, elevii vor dobândi competențele specifice cel puțin la nivel minimal.

Este de preferat să se parcurgă toate temele, gradul de profunzime fiind dictat de particularitățile tinerilor beneficiari direcți ai serviciilor educaționale. Temele din cadrul conținuturilor vor fi parcurse într-un mod logic, de la simplu la complex, resursa timp fiind stabilită în funcție de nevoile elevilor.

Noua generație de elevi are nevoie și de competențe educaționale digitale și manifestă dorința de a lucra folosind resurse informaționale online: site-uri specializate, posibilitățile de creare a materialelor didactice oferite de platformele de învățare, etc.

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a IX-a
Învățământ liceal special –filiera tehnologică
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație
Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modul 1. Bazele contabilității – 2 oră / săptămână, din care: 1 oră teorie și 1 oră laborator tehnologic

Total ore /an: 144

din care: Teorie: 72

Laborator tehnologic : 1 oră

Modul 2. Calitatea în turism și alimentație – 2 ore / săptămână, din care: 1 oră teorie și 1 oră instruire practică

Total ore /an: 72

din care: Teorie: 36

Instruire practică: 36

Modul 3. Structuri de primire turistică 2 ore / săptămână, din care: 1 oră teorie și 1 oră instruire practică

Total ore /an: 72

din care: Teorie: 36

Instruire practică: 36

Modul 4. Proces de bază în alimentație 5 ore / săptămână, din care: 2 ore teorie și 3 ore instruire practică

Total ore /an: 180

din care: Teorie: 72

Instruire practică: 108

Total ore/an = 11 ore/săpt. x 35 săptămâni = 385 ore

Stagii de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală

Modul 5 * -----

Total ore/an: 60

Total ore /an = 2 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 60 ore/an

TOTAL GENERAL: 445 ore/an

II. PLANIFICAREA CALENDARISTICĂ**

În vederea realizării planificării calendaristice pentru anul școlar 2021-2022, se va urmări:

- corelarea cunoștințelor dobândite până la finalizare ciclului gimnazial;
- particularitățile de vârstă și individuale ale elevilor;
- caracteristicile clasei de elevi;
- realizarea de conexiuni între componentele estimate a fi insuficient asimilate/neasimilate și programa pentru clasa a IX-a;

- includerea unei perioade de 2-3 săptămâni la începutul anului școlar pentru realizarea unei evaluări inițiale temeinice și ajustarea planificării inițiale pe baza rezultatelor evaluării.

Pentru a realiza o planificare optimă a conținuturilor și a activităților de învățare se vor parcurge următoarele etape:

- consultarea programelor pentru învățământ gimnazial¹ și învățământ gimnazial special,² cât și a programelor pentru clasa a IX-a ciclul inferior al liceului³, aflate în vigoare;
- identificarea posibilelor discontinuități între documentele prezentate și găsirea de soluții de remediere a acestora.

Pe de altă parte, programa de clasa a IX-a, ciclul inferior al liceului, reia o serie de teme prevăzute în programa de clasa a V-a învățământ de masă și învățământ special, dând astfel posibilitatea de realizare a punților de legătură dintre cele două etape.

În urma evaluării inițiale se va redacta o planificarea calendaristică în funcție de nivelul de achiziții, tipul și gradul de dizabilitate, particularitățile psiho-emoționale și cognitive ale elevilor.

În situația în care se constată diferențe mari între nivelul așteptat și nivelul real de achiziții, se pot organiza activități remediale de învățare.

Se oferă exemple de planificări calendaristice orientative ce pot fi utilizate la modulele:

- MI „Bazele contabilității”,
- MII „Calitatea în turism și alimentație”,
- M III „ Structuri de primire turistică”,
- M IV „Procese de bază în alimentație”.

Planificările calendaristice prezentate sunt orientative, fiecare cadru didactic având posibilitatea și libertatea de a-și personaliza documentele.

¹ <http://programe.ise.ro/>

² https://rocnee.eu/sites/default/files/2021/curriculum/Programe-scolare-invatamant-special_OME_3702_2021.pdf

³ <http://programe.ise.ro>

EXEMPLU:

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ MODULUL I- BAZELE CONTABILITĂȚII

Clasa a IXa – liceu tehnologic special

NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 35 SĂPTĂMÂNI

NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 2 SĂPTĂMÂNI

Semestrul I: 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

Semestrul al II-lea: 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

Săptămâna ”Școala Altfel”: 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 70

DIN CARE: T: 35 LT: 35

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	URÎ 2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității /Rezultate ale învățării:			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	LT	T	LT	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.	2.1.1. Descrierea sistemului contabil, parte a sistemului informațional economic.	2.2.1. Interpretarea conceptelor și caracteristicilor specifice sistemului contabil din România 2.2.2. <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate. Folosirea vocabularului specific contabilității</i>	2.3.1. Manifestarea receptivității în asimilarea conceptelor și trăsăturilor specifice sistemului contabil din România	Noțiuni introductive/Test inițial	2		S01		
				Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților.	4	4	S02-S05		
				a) Incursiune în istoria contabilității	1	1	S02		
				b) Sistemul contabil parte a sistemului informațional economic:					
				o cadrul general de reglementare a contabilității în România	1	1	S03		
				o contabilitatea – verigă de bază a entităților (organizarea și sfera de acțiune a contabilității, tipuri de entități)	1	1	S04		
				o utilizatorii informației contabile	1	1	S05		

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

2.	2.1.2. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale evidenței economice	2.2.3. Utilizarea formelor evidenței economice pentru culegerea/prelucrarea/înregistrarea informațiilor economice	2.3.2. Argumentarea în mod concis și veridic a informațiilor cu privire la formele evidenței economice	Evidența economică:	1	1	S06		
				a) definiție, importanță	1		S06		
				b) formele evidenței economice		1	S06		
				Recapitulare și evaluare	1	1	S07		
3.	2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității	2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor	2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor	Obiectul și metoda contabilității - comunicarea informațiilor contabile:	16	16	S08-S26		
				a) definiția și trăsăturile obiectului contabilității	1	1	S08		
				b) categorii specifice obiectului de studiu al contabilității: active,	14 6	14 6	S09-S21 S09 S10 S11 S12 S13 S14		
				Recapitulare și evaluare	1	1	S15		
				capitaluri proprii, datorii (situația poziției financiare),	4	4	S16 S17 S18 S19		
				venituri și cheltuieli (situația performanței financiare), ecuația fundamentală a contabilității	2	2	S20 S21		
				Recapitulare și evaluare	1	1	S22		
				c) definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității	1	1	S23		
				d) principii contabile			S23		
				Recapitulare și evaluare	1	1	S24		

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

4.	2.1.4. Prezentarea echipamentelor, softurilor și documentelor de evidență contabilă	2.2.7. <i>Identificarea diferitelor tipuri de echipamente, softuri și documente specifice activității contabile.</i>	2.3.5. Asumarea responsabilității în utilizarea echipamentelor fiscale, soft-urilor și documentelor de evidență contabilă.	Echipamente, softuri și documente.	9	9	S25-S32		
				A. Echipamente specifice și programe informatice utilizate în activitatea financiară și contabilă B. Aparate de marcat electronice fiscale C. Documentele de evidență contabilă: a. noțiunea și importanța documentelor b. structura documentelor c. modelul, forma și formatul documentelor d. clasificarea documentelor e. întocmirea, verificarea și corectarea documentelor f. circuitul, păstrarea, și arhivarea documentelor g. completarea documentelor pentru principalele tranzacții economice.	1 1 1 1 1 1 1 3	1 1 1 1 1 1 1 3	S25 S25 S26 S26 S27 S28 S29 S30 S31 S32		
5.				Recapitulare și evaluare finală	1	1	S34		

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ
Modulul II - CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Clasa a IXa – liceu tehnologic special

NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 35 SĂPTĂMÂNI

NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 2 SĂPTĂMÂNI

Semestrul I: 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

Semestrul al II-lea: 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

Săptămâna "Școala Altfel": 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 70, DIN CARE: T: 35 LT: 0 IP: 35

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	Unitatea de rezultate ale învățării /Rezultate ale învățării			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs.
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.				Prezentare modul. Recapitulare Calitatea produselor alimentare (proprietăți organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică) și a serviciilor din alimentație Evaluare inițială (nivelul de cunoștințe pe care îl are elevul)	3	3	S1-S3	S1-S3	
2.	4.1.1. Prezentarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității; 4.1.2. Descrierea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor;	4.2.1. Interpretarea corectă a conceptului de calitate și a ipostazelor calității; 4.2.2. Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor	4.3.1. Asumarea responsabilității în utilizarea conceptului de calitate și a ipostazelor calității 4.3.2. Asumarea responsabilității în prevenirea modificărilor calității produselor și serviciilor;	Calitatea produselor și a serviciilor <ul style="list-style-type: none"> Definirea conceptului de "calitate" Factorii ce determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor Caracteristicile de calitate ale produselor Caracteristicile serviciilor - diferențele de bază între bunuri și servicii - caracteristici de calitate ale serviciilor Recapitulare și evaluare	5 1 1 1 2	5 1 1 1 2	S4- S8	S4- S8	

MINISTERUL EDUCATIEI

CENTRUL NATIONAL DE POLITICI SI EVALUARE ÎN EDUCATIE

ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

	influențează calitatea produselor și serviciilor; 4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	4.2.3. Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor	4.3.3. Implicarea activă și responsabilă în identificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor.						
3.	4.1.4. Cunoașterea componentelor valorii nutritive a produselor alimentare pentru dezvoltarea unui stil de viață sănătos; 4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare; 4.1.6. Prezentarea elementelor de marcă și etichetare a produselor; 4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor;	4.2.4. Calcularea valorii calorice a alimentelor, utilizând principii și procese matematice de bază; 4.2.5. Aplicarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor; 4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate; 4.2.7. Verificarea marcării, etichetării și ambalării mărfurilor; 4.2.8. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice	4.3.4. Stabilirea responsabilă a valorii calorice a produselor alimentare; 4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate. 4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor; 4.3.7. Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea)	Valoarea nutritivă a produselor alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Componentele valorii nutritive • Calcularea valorii calorice a alimentelor Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Cerealele și produsele din cereale • Legume și fructe. Produse rezultate din prelucrarea lor • Carnea, subprodusele și produsele din carne • Peștele, subprodusele din pește și alte produse marine • Laptele și produsele lactate • Condimente, stimulente și alte adaosuri Recapitulare și evaluare Verificarea calității produselor și serviciilor <ul style="list-style-type: none"> • Verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare • Modalități de apreciere a calității serviciilor Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor <ul style="list-style-type: none"> • Componentele și formele marcării - etichetării produselor • Marcarea ecologică a produselor • Funcțiile și clasificarea ambalajelor • Metode de ambalare Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare	4 2 2 10 1 1 1 1 1 1 4 2 2 2 2 2	4 2 2 10 1 1 1 1 1 1 4 2 2 2 2	S9-S12 S13-S22 S23-S24 S25-S26 S27-S28 S29-S30	S9-S12 S13-S22 S23-S24 S25-S26 S27-S28 S29-S30	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

	4.1.8..Prezentarea caracteristicilor calitative pe tipuri de servicii în unitățile de cazare și alimentație 4.1.9.Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare;	unităților de cazare și alimentație; 4.2.9. Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare;	serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor	<ul style="list-style-type: none"> Drepturile consumatorilor Sancțiuni pe tipuri de abateri pentru nerespectarea drepturilor consumatorilor Recapitulare și evaluare					
4.	4.1.10.Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor	4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație;	4.3.8.Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unități de cazare și alimentație, utilizând echipamentele multimedia	Standardizarea produselor și serviciilor <ul style="list-style-type: none"> Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel national Standarde de calitate privind produsele și serviciile - documente care certifică și atestă calitatea produselor - normative de calitate pentru serviciile hoteliere 	2 1 1	2 1 1	S31-S32	S31-S32	
5.				Recapitulare și evaluare finală	2	2	S33-S34	S33-S34	
Total ore: 68 ore/an					34	34			

Unitățile de rezultate ale învățării URÎ sunt corelate cu unități de competență/ competențe specifice conform tabelului de corelare din Standardul de Pregătire Profesională detaliat în anexa 4 la OMENCS nr. 4121/13.06.2016

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ
Modulul III - STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ

Clasa a IXa – liceu tehnologic special

NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 35 SĂPTĂMÂNI

NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 2 SĂPTĂMÂNI

Semestrul I: 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

Semestrul al II-lea: 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

Săptămâna "Școala Altfel": 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 70, **DIN CARE:** T: 35 LT: 0 IP: 35

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	Unitatea de rezultate ale învățării /Rezultate ale învățării			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs.
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.				Prezentarea programei. Notiuni introductive. Evaluare inițială	2	2	S2	S2	
2.	5.1.1. Clasificarea tipurilor de unități de cazare 5.1.2. Caracteri – zarea unităților de cazare 5.1.3. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de cazare	5.2.1. Verificarea existenței în unitățile de cazare a echipamentelor specifice nivelului de clasificare 5.2.2. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de cazare	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico- materiale din unitățile de cazare și alimentație	Unități de cazare. - Clasificarea unităților de cazare; - Caracteristicile unităților de cazare Recapitulare și evaluare Baza tehnico-materială din unitățile de cazare. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobiliu, aparate, echipamente, instalații, etc.) - Echipamente specifice (instalații termice, instalații, climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare etc.) - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; - Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare;	6 3 3 1 4 1 1 1 1	6 3 3 1 4 1 1 1 1	S3-S8 S9 S10 – S13	S3-S8 S9 S10 – S13	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

	5.1.4. Clasificarea tipurilor de unități de alimentație	5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico- materiale din unitățile de cazare și alimentație	- Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnicomateriale din unitățile de cazare (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop etc.). Recapitulare și evaluare Unități de alimentație. - Clasificarea unităților de alimentație; - Caracteristicile unităților de alimentație. Recapitulare și evaluare Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.); - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; - Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; - Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnicomateriale din unitățile de alimentație (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop etc.).	1 6 3 3 1 4 1 1 1	1 6 3 3 1 4 1 1 1	S14 S15 – S20 S21 S22-S25	S14 S15 – S20 S21 S22-S25	
3.	5.1.7. Prezentarea compartimen-telor existente în unitățile de hotelărie 5.1.8. Prezentarea compartimen-telor existente în unitățile de alimentație 5.1.9. Identificarea relațiilor existente între compartimente 5.1.10. Investigarea surselor de informare în turism	5.2.6. Participarea la organizarea activităților specifice unităților 5.2.7. Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică 5.2.8. Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice	5.3.3. Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate 5.3.4. Asumarea responsabilităților în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații	Compartimentele structurilor de primire. - Compartimente ale unităților de cazare; - Compartimente ale unităților de alimentație; - Tipuri de relații stabilite între compartimente ale structurilor de primire; - Surse de informare specifice industriei turistice: literatură de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri specializate etc. Recapitulare și evaluare	2 1 1 1	2 1 1 1	S26-S27 S28	S26-S27 S28	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎN VĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

4.	5.1.11. Cunoașterea activităților și a principiilor ergonomice specific unităților de turism și alimentație 5.1.12. Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.1.13. Identificarea eventualelor surse de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație	5.2.9. Aplicarea principiilor ergonomice în timpul activităților specifice locului de muncă 5.2.10. Aplicarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.2.11. Concentrarea atenției în condiții de zgomot 5.2.12. Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților	5.3.5. Manifestarea proactivă în aplicarea principiilor ergonomice specific locului de muncă, în vederea reducerii solicitărilor fizice 5.3.6. Asumarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.3.7. Colabora-rea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă	Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație: transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor etc. Măsuri de reducere a solicitărilor fizice: economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor etc. Măsuri de reducere a efortului ortostatic: dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile. Surse de zgomot: trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzicale artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului Elemente de microclimat optim: temperatură, iluminat, ventilație	1	1	S29 S30 S31 S32 S33	S29 S30 S31 S32 S33	
5.				Recapitulare și evaluare finală	1	1	S34	S34	
Total ore: 34 ore/an					34	34			

Unitățile de rezultate ale învățării URÎ sunt corelate cu unități de competență/ competențe specifice conform tabelului de corelare din Standardul de Pregătire Profesională detaliat în anexa 4 la OMENCS nr. 4121/13.06.2016

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ
Modulul IV - PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

Clasa a IXa – liceu tehnologic special

NR TOTAL ALOCAT ORELOR DE STUDIU – 35 SĂPTĂMÂNI

NR TOTAL STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ CDL – 2 SĂPTĂMÂNI

Semestrul I: 14 săptămâni cursuri (13 septembrie 2021 – 22 decembrie 2021)

Semestrul al II-lea: 23 săptămâni cursuri (10 ianuarie 2022 – 1 iulie 2022)

Săptămâna "Școala Altfel": 8 aprilie 2022 – 14 aprilie 2022

NR DE ORE/AN: 175, DIN CARE: T: 70 LT: 0 IP: 105

T= ore Tehnologie (teorie)

LT= ore Laborator tehnologic

IP = ore Instruire practică

Nr. crt.	Unitatea de rezultate ale învățării /Rezultate ale învățării			Conținuturile învățării	Nr. ore		Săptămâna		Obs.
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini		T	IP	T	IP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1.				Prezentarea programei. Noțiuni introductive. Alimente de origine minerală, vegetală, animală	2	3	S1	S1	
2.	6.1.1. Clasificarea dotărilor specifice spațiilor de producție 6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, vaselor și ustensilelor	6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie cofetarie 6.2.2. Impartășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție	6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentative, cautând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe	Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie.	10	15	S2-S6	S2-S6	
				- Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile. - Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție.	5				
				Recapitulare și evaluare	2		S7	S7	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

3.	1.3.Clasificarea dotarilor specifice spațiilor de servire	6.2.3.Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor si obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor	6.3.2.Manifestarea interesului in identificarea si prezentarea corecta a dotarilor din spatiile de servire, cautand oportunitati de imbunatatire a propriilor cunostinte	Dotări specifice spațiilor de servire. - Clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier,echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor. - Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de servire. Recapitulare și evaluare	6 3 3 2	9	S8-S10 S11	S8-S10 S11	
	6.1.4.caracterizarea mobilierului, echipamentelor si obiectelor de inventar necesare servirii consumatorilor	6.2.4.Folosirea surselor de informare pentru identificarea noutatilor privind dotarea spatiilor de servire							
4.	6.1.5.Descrierea operatiilor necesare crearii ambientului in vederea primirii consumatorilor	6.2.5.Efectuarea operatiilor de curatenie curente, de aranare a mobilierului din dotare si de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor	6.3.3.Asumarea responsabila a operatiilor de ambientarea salii de servire cu respectarea normelor de igiena, printr-o implicare active in echipele de lucru din unitatile de alimentatie	Operații de ambientare a spațiilor de servire: - Operații de curățenie curente; - Operații de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor. Recapitulare și evaluare	4 2 2 2	6	S12-S13 S14	S12-S13 S14	
		6.2.6.Participarea la activitatile echipelor de lucru din unitatile de alimentatie							
5.	6.1.6.Clasificarea materiilor prime si auxiliare utilizate in alimentatie	6.2.7.Verificarea materiilor prime vegetale si animale precum si a materiilor auxiliare folosite in alimentatie	6.3.4.Implicarea active si responsabila in gestionarea corecta a stocurilor de materii prime necesare in procesele de productie di alimentare si in completarea documentelor	Materii prime și auxiliare folosite în alimentație: - Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație; - Materii prime vegetale; - Materii prime animale; - Materii auxiliare. Recapitulare și evaluare	16 2 5 5 4 2	24 3	S15-S22 S23	S15-S22 S23	
	6.1.7.Caracterizarea documentelor necesare pentru preluarea materiilor prime din gestiunea magaziei	6.2.8.Intocmirea documentelor ce insotesc materiile prime preluate din magazie							

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

6.	6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din gestiunea magaziei 6.1.9.descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale 6.1.10Caracterizare a ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară	6.2.9.Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată în tehnologia culinară	6.3.5.Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație	Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație. - Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație. Recapitulare și evaluare	8 2	6 3	S24-S27 S28	S24-S27 S28	
7.	6.1.11 Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație 6.1.12descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale 6.1.13Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație	6.2.10Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație 6.2.11Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animal, în condiții de igienă, siguranță, securitate	6.3.6.Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentare cu respectarea principiilor dezvoltării durabile	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotate, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație. Recapitulare și evaluare	8 2	6 3	S29-S32 S33	S29-S32 S33	

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

	6.1.14Caracterizare a ustensilelor, aparator, utilajelor si echipamentelor necesare in prelucrarea termica								
8.				Recapitulare și evaluare finală	2	3	S34	S34	
Total ore: 102 ore/an					72	108			

Unitățile de rezultate ale învățării URÎ sunt corelate cu unități de competență/ competențe specifice conform tabelului de corelare din Standardul de Pregătire Profesională detaliat în anexa 4 la OMENCS nr. 4121/13.06.2016.

În planificările propuse nu s-a ținut cont de perioada „Școala Altfel”.

III. EVALUAREA GRADULUI DE ACHIZIȚIE A COMPETENȚELOR ANTERIOARE

Instrumente de evaluare inițială

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Anul de studiu: Clasa a IX-a

Modulul: „Calitatea în turism și alimentație”

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
4.1.4	4.2.4	4.3.4
4.1.5	4.2.5	4.3.5
4.1.6	4.2.6	4.3.6

Conținuturi vizate:

- Valoarea nutritivă a produselor alimentare: Componentele valorii nutritive
- Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare: cereale, legume, fructe, carne, produse lactate

Obiectivele evaluării:

1. Argumentarea noțiunii de calitate a alimentelor,
2. Identificarea sortimentelor de alimente,
3. Caracterizarea produselor din punct de vedere senzorial,
4. Caracterizarea proprietăților organoleptice ale unor grupe de mărfuri.

EXEMPLE:

Numele și prenumele elevului:

Clasa:

Test de evaluare inițială - 1

- Toate subiectele sunt obligatorii.
- Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul efectiv de lucru este de 1 oră de curs.

Subiectul I

TOTAL: 30 puncte

Încercuiește răspunsul corect:

1. În categoria legumelor rădăcinoase se includ:
 - a) varza, gulia, conopida;
 - b) ridichiile, morcovul, păstârnacul;
 - c) roșiile, vinetele, ardeii.
2. Plantele lipsite de clorofilă sunt:
 - a) leușteanul;
 - b) ridichiile;
 - c) ciupercile.
3. Strugurii sunt fructe:
 - a) sămburoase;
 - b) nucifere;
 - c) ale arbuștilor și semiarbuștilor fructiferi.






MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

4. Cele mai importante surse de energie pentru organism sunt:
- grăsimile;
 - proteinele animale;
 - glucidele conținute în cereale.
5. Carnea care se caracterizează prin fibre musculare fine, fără grăsimi, este:
- carnea de porc;
 - carnea de vițel;
 - carnea de mânzat.
6. Carnea cu cea mai fină structură și cu țesutul conjunctiv mai puțin dezvoltat este:
- carnea de porc;
 - carnea de vită;
 - carnea de pasăre.

Subiectul II

TOTAL: 50 puncte

Analizați produsele alimentare notate în casetele de mai jos și stabiliți caracteristicile organoleptice specifice unor produse de calitate.

Produse alimentare	LAPTE	MIERE	PÂINE	UNT	CIOCOLATĂ
					
Aspect					
Culoare					
Consistență					
Gust					
Miros					

Subiectul III

TOTAL: 10 puncte

Aranjează următoarele tipuri de carne, în ordinea digestibilității lor: de vită, pește, oaie, pui, porc.

R:

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Toate subiectele sunt obligatorii.
- Se acordă 10 puncte din oficiu
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se vor puncta orice alte formulări și modalități de rezolvare corectă a cerințelor, în acord cu ideile precizate în barem.

Subiectul I

TOTAL: 30 puncte

1.b; 2.c; 3.c; 4.a; 5.b; 6.c

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă 0 p.

Subiectul II

TOTAL: 30 puncte

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă 0 p.

Subiectul III

TOTAL: 10 puncte

Pentru răspunsul corect se acordă câte 10 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă 0 p.

Numele și prenumele:

Clasa:

Test de evaluare inițială - 2 (dizabilități asociate)

1. Încercuiește litera care arată echipamentul de protecție al elevului patiser:



A

B

C

2. Alege răspunsul corect :

La intrarea în laborator, elevul patiser trebuie să:

- a) Se spele pe față și pe mâini.
- b) Se spele pe picioare și pe mâini.
- c) Își pună echipamentul de protecție și să se spele pe mâini.

3. Dați exemple de 4 legume:

4. Dați exemple de 4 fructe:

Alege răspunsul corect :

5. La spălarea vaselor trebuie să folosim :

- a) Apă rece și detergent.
- b) Apă caldă.
- c) Apă caldă și detergent.



6. Ce facem cu gunoiul menajer la sfârșitul orelor de atelier ?

- a) Dacă este puțin, îl lăsăm până a doua zi , ca să se mai adune.
- b) Indiferent de cât de puțin este se duce sacul cu gunoi la container, la sfârșitul orelor.
- c) Îl duce femeia de serviciu.



7. Gresia (pardoseala, podeaua)se spală cu :

- a) Apă caldă și soluție specială.
- b) Apă caldă.
- c) Apă caldă și soluție de vase.



8. De câte ori trebuie să facem duș?

- a) O dată pe săptămână.
- b) O dată pe lună.
- c) În fiecare zi, seara și dimineața.

9. Care este instrumentul care ne ajută la tăiat?

- a) Furculița,
- b) Lingura,
- c) Cuțitul.



10. La ce folosim cântarul?

- a) La spălat vasele.
- b) La cântărit alimentele.
- c) La copt plăcinte.



BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

1. Toate subiectele sunt obligatorii.
2. Se acordă 10 puncte din oficiu
3. Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
4. Se vor puncta orice alte formulări și modalități de rezolvare corectă a cerințelor, în acord cu ideile precizate în barem.

1. A
2. C
3. Cartof, ceapa, roșie, castravete, usturoi, etc.
4. Mere, pere, gutui, struguri, capșuni, etc.
5. C
6. B
7. A
8. C
9. C
10. B

Modul: CALITATEA PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR

Numele și prenumele:

Clasa:

Test de evaluare inițială – 3 (dizabilități auditive)

Subiectul I- 2 p

1. Ordonăți corespunzător alimentele enumerate, în cele două coloane, în funcție de proveniența lor:
Brânză de vaci, unt, roșii, carne de porc, cârnați, vinete, cartofi, ouă, castraveți, ceapă.

Alimente de origine animală	Alimente de origine vegetală

Încercuiește răspunsul corect:

2. Păstrarea cărnii în stare proaspătă se face prin:
 - a. sărare,
 - b. refrigerare,
 - c. afumare.
3. Oul proaspăt se identifică:
 - a. După data tipărită pe coajă,
 - b. După aspectul cojii,
 - c. După miros.

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT LICEAL TEHNOLOGIC SPECIAL

Subiectul II- 3 p

Răspundeți cu „A,, pentru afirmațiile adevărate și cu „F,, pentru afirmațiile false:

1. Zahărul se obține din rădăcina sfeclei de zahăr.
2. Smântâna este un produs obținut din lapte.
3. Ambalajul anti poluant este confecționat din materiale nocive.
4. Cunoașterea produsului se realizează și prin reclamă.
5. Pe ambalaj se trece modul de obținere al produsului alimentar.
6. Termenul de valabilitate este stabilit de producător.

Subiectul III- 2, 5 p

Stabiliți prin săgeți corespondența informațiilor din cele două coloane:

Metode de preparare utilizate	Ce obținem prin utilizarea metodelor
Deshidratare	Pastramă, cârnați, salam
Sterilizare	Murături
Afumare	Pătrunjel uscat, mărar uscat
Fermentare	Compoturi, dulcețuri
Murare	Iaurt, chefir, sana

Subiectul IV- 1,5 p

Completează spațiile libere cu noțiunile corecte:

1. Ouăle sunt alimente de natură _____, fiind o sursă importantă de _____.
2. Untul este un aliment bogat în _____.
3. Carnea și produsele din carne sunt o sursă importantă de _____.
4. Prospețimea alimentelor o apreciem cu ajutorul _____.
5. Pe ambalajul produselor găsim tipărit _____ care ne indică starea de prospețime.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

1. Toate subiectele sunt obligatorii.
2. Se acordă 1 punct din oficiu.
3. Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
4. Se vor puncta orice alte formulări și modalități de rezolvare corectă a cerințelor, în acord cu ideile precizate în barem.

Subiectul I – 2p

1.

Alimente de origine animală	Alimente de origine vegetală
Brânză de vaci	Roșii
Unt	Vinete
Carne de porc	Cartofi
Cârnați	Castraveți
Ouă	Ceapă

2. B

3. A,B

Subiectul II- 3p

- 1.A
2.A
3.F
4.A
5.F

Subiectul III – 2,5p

Metode de preparare utilizate	Ce obținem prin utilizarea metodelor
Deshidratare	Pătrunjel uscat, mărar uscat
Sterilizare	Compoturi, dulceturi
Afumare	Pastrama, carnați, salam
Fermentare	Iaurt, chefir, sana
Murare	Murături

Subiectul IV- 1,5 p

- 1.animală, proteine
2.grăsimi
3.proteine
4.organelor de simț
5.termenul de valabilitate

IV. RECOMANDĂRI PENTRU CONSTRUIREA NOILOR ACHIZIȚII

S-a constatat nivelul de achiziții al elevilor în urma evaluării inițiale, iar profesorul va proiecta demersul didactic pentru construirea noilor achiziții. Se vor relua noțiunile din clasa a V-a pentru a se realiza legătura cu noua materie. De asemenea, în cazul în care noile cunoștințe nu sunt suficient consolidate, se vor organiza activități remediale prin reluarea temelor și a explicațiilor.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare în sistem fizic și online, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare, tipul și gradul de deficiență ale fiecărui elev.

Aceste activități de învățare în sistem fizic:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, exersarea potențialului psiho-fizic al acestora, transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- combinarea metodelor clasice cu cele moderne pentru eficientizarea demersului didactic;
- îmbinarea și alternarea sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de grup, de echipă,);
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgerea la modelele concrete: modelul experimental, activitățile de documentare, modelarea, observația/ investigația dirijată etc.

Aceste activități de învățare în sistem online vizează:

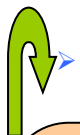
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă (ex. studiul individual, investigația științifică, metoda proiectului etc.), care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă (utilizarea surselor de informare: ex. diferite site-uri, bibliotecă virtuală);
- utilizarea unor aplicații și a unor resurse în format digital pentru eficientizarea demersului didactic.

FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Tema: Verificarea calității și stării de proaspătimitate a oului

B. Metode distructive

1. Spargerea oului și examinarea conținutului



Oul se sparge pe o farfurie și se apreciază aspectul, culoarea, mirosul și consistența fiecărui component

Gălbenușul - este bombat

- are forma unei sfere

- se află în centrul albușului

- fără cheaguri de sange

Albușul - este limpede, bine strans

în jurul gălbenușului

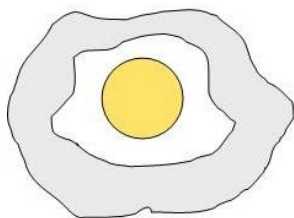
Gălbenușul - este moale

- nu-și păstrează forma amestecându-se cu albușul

- culoare măslinie

Albușul - este lichid

Ou vechi



ou proaspăt



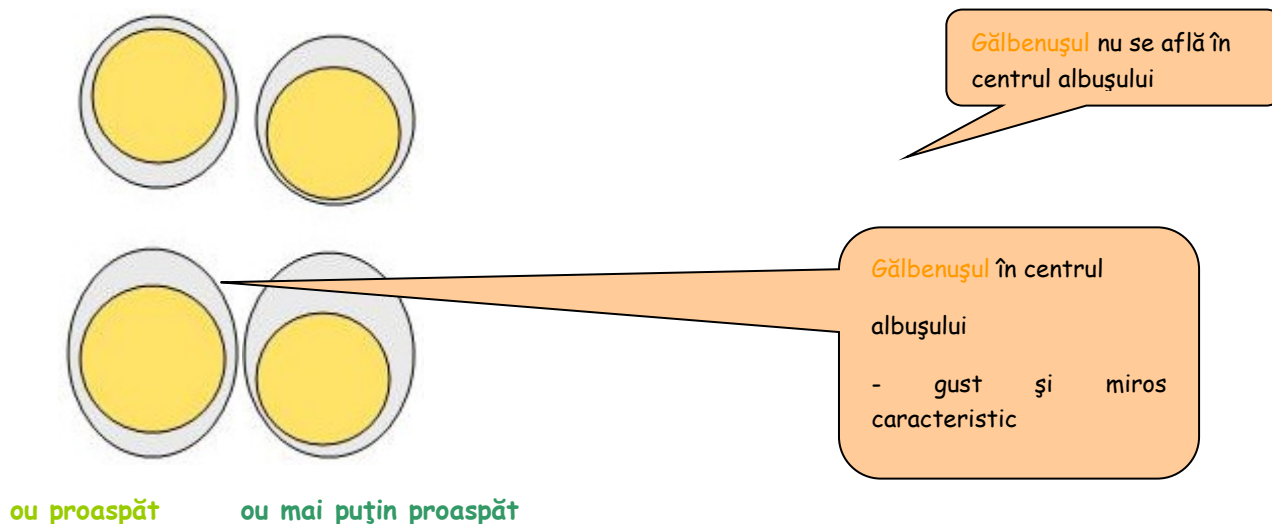
ou mai puțin proaspăt

! **Gălbenușul** este plat.

o Albușul este mai
țin fluifluid.

2. Fierberea oului și examinarea

- se fierb 2 ouă până la consistență tare , se taie unul pe lungime și unul pe lățime și se observă poziția gălbenușului

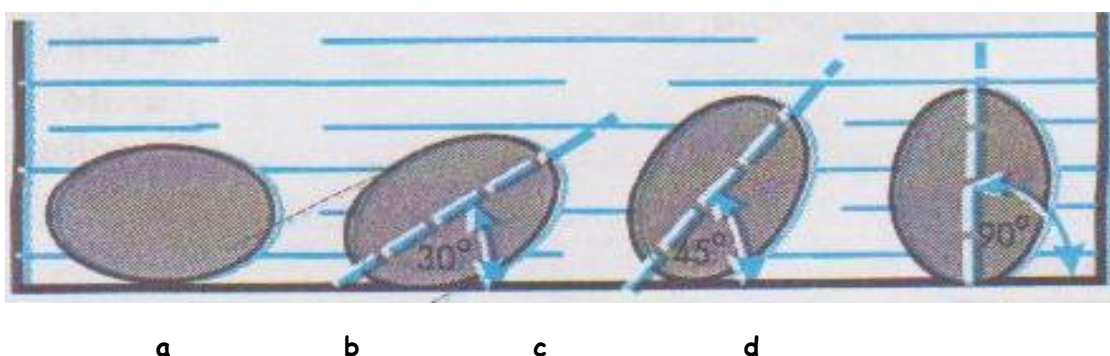


3. Examinarea densității

- aceasta metodă constă în introducerea oului într-un vas cu fund plat ce conține apă obișnuită sau soluție de sare 12,5% și observarea poziției oului în vasul respectiv

a) În apă obișnuită

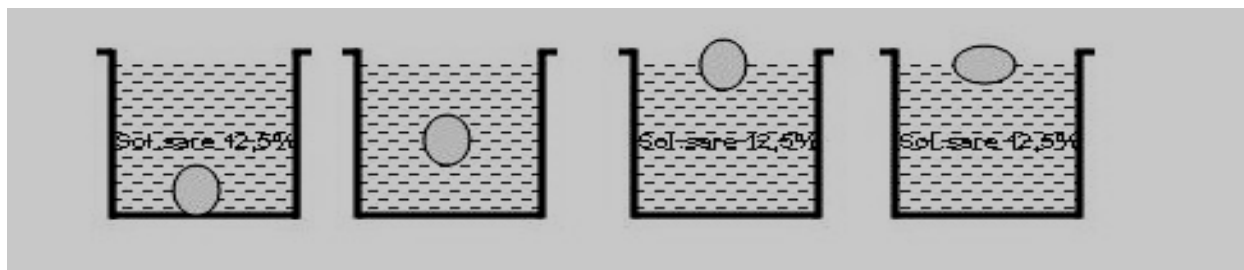
La scufundarea oului într-un vas cu apă obișnuită, acesta ocupă poziții diferite, iar axul său longitudinal formează diverse unghiuri cu fundul plat al vasului, în funcție de vechime.



- a- Oul este **foarte proaspăt** (<5 zile) și ocupă o **poziție orizontală** pe fundul vasului.
b- Oul este de 7-8 zile , mărimea unghiului format fiind de 20-25°;
c- Oul este de 15 zile -mărimea unghiului format fiind de 45°;
d- Oul este de 30 zile - mărimea unghiului format fiind de 90°.

Pe măsura învechirii, oul se verticalizează și se ridică la suprafața apei.

b) În soluție de sare de bucătărie de 12,5%:




a

b

c

d

- a-** la 1-3 zile oul ia **poziție verticală** față de fundul vasului;
- b-** la 3-5 zile oul plutește între două ape la egală distanță egală între fundul vasului și suprafața apei;
- c-** la 6-7 zile oul atinge cu vârful bont suprafața apei și o depășește cu atât mai mult, cu cât este mai vechi;
- d-** ou de peste 15 zile.

EXPERIMENT	IMAGINE EXPERIMENT	MOD DE LUCRU	OBSERVAȚII							CONCLUZII			
1.Spargerea oului și examinarea conținutului oului crud		♦ se sparge oul pe o sticlă de ceas sau într-o farfurie ♦ se apreciază aspectul , mirosul și consistența fiecărui component	Caracteristicile albușului				Caracteristicile gălbenușului			Miros	P 1-		
			Proba	aspect	culoare	consistență	aspect	culoare	consistență				
			P1-										
			P2-										P 2-
			P3-										P3-

Site-uri utile:

- <https://www.jigsawplanet.com/building/Turism-si-alimentatie>

V. ADAPTAREA LA PARTICULARITĂȚILE/ CATEGORIILE DE ELEVI CU DIZABILITĂȚI

E necesar să se țină cont de particularitățile psiho-emoționale, cognitive ale elevilor precum și de gradul de dizabilitate al acestora în elaborarea instrumentelor de evaluare. De asemenea, profesorul își va adapta demersul didactic în funcție de dotările spațiilor de învățământ, specificul colectivului de elevi și stilurile de învățare ale acestora.

Adaptările curriculare pot fi următoarele:

- evaluarea elevilor se poate realiza într-un timp mai îndelungat;
- elevul poate avea acces la materiale educaționale suplimentare pentru consolidarea cunoștințelor;
- adaptarea echipamentelor și a instrumentelor de lucru în funcție de tipul dizabilității;
- durata activităților la clasă trebuie să fie însă aceeași pentru toți elevii, chiar dacă sarcinile de lucru sunt diferențiate.

Sugestii metodologice:

Unde predau- profesorul are în vedere particularitățile clasei, dotările tehnice, capacitățile intelectuale ale elevilor;

Cum predau- profesorul își alege metode și tehnici care sunt atractive și dinamice;

Organizarea clasei- individual, în perechi/ pe grupe, frontal;

Activități- profesorul elaborează materiale didactice atractive specifice profilului elevului și folosește strategii educaționale care să faciliteze atât transmiterea online, cât și receptarea optimă a informației. Aceste materiale trebuie să cuprindă informații necesare învățării de la conținut, explicații, aplicații și exerciții de evaluare/ autoevaluare. Concret, se pregătesc caiete de lucru atractive, care vor fi distribuite elevilor. În cadrul orei online caietele vor fi postate, astfel încât fiecare elev să înțeleagă sarcina de lucru.

Evaluare- se folosesc toate tipurile de evaluare. Se poate realiza prin platformele și aplicațiile disponibile. S-a constatat că elevii manifestă un entuziasm deosebit pentru aplicațiile Kahoot și Google Classroom, iar creativitatea pe care tehnologia îți permite să o exprimi este ceva despre care profesorii din diverse colțuri ale lumii vorbesc în mod constant într-un sens pozitiv.

Școala online a fost o provocare atât pentru profesori, cât și pentru elevi. Din această cauză e necesară o adaptare a demersului didactic la noile cerințe.

VI. BIBLIOGRAFIE:

- Mihai Ș., Ionești C., Turcescu A., *Manual pentru clasa a IX-a*, Ed. CD PRESS, București 2010
- ***Repere metodologice pentru consolidarea achizițiilor anului școlar 2019-2020,
- ***Standarde de pregătire profesională pentru învățământul liceal tehnologic <https://www.edu.ro/standarde-de-preg%C4%83tire-C3%AEEnv%C4%83%C8%9B%C4%83m%C3%A2nt-liceal-tehnologic>
- ***Curriculum pentru învățământul liceal tehnologic <https://www.edu.ro/curriculum-C3%AEEnv%C4%83%C8%9B%C4%83m%C3%A2nt-licealtehnologic>
- <http://www.tvet.ro/index.php/ro/omen-350129032018.html>

- <http://www.tvet.ro/index.php/ro/omen-391518052017.html>
- ***Ordinul nr. 3414/2009 privind aprobarea Planului-cadru de învățământ pentru învățământul special -clasele a IX-a-a XI-a, ciclul inferior al liceului, filiera tehnologică
- ***Ordin nr. 3218/2014 privind aprobarea planurilor - cadru de învățământ pentru învățământul profesional special și a notei de fundamentare privind elaborarea acestora
- ***REPERE METODOLOGICE ȘI MODELE DE ACTIVITĂȚI DE BUNE PRACTICI ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL SPECIAL ȘI SPECIAL INTEGRAT, https://www.isj.tm.edu.ro/public/data_files/specializari/fisier-2822.pdf

AUTORI:

Coordonator ME - MITRAN LIANA MARIA – inspector general

Cadru didactic	Unitatea școlară de proveniență
Constantinescu Ioana	Colegiul Tehnic „Ion Holban” Iași
Manolache Viorica	Colegiul Tehnic „Ion Holban” Iași
Băiceanu Adriana	Colegiul Tehnic „Ion Holban” Iași
Ristea Nicoleta- Luminița	Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă ”Albatros” Constanța
Alexandrescu Diana	Liceul Tehnologic Special „Vasile Pavelcu” Iași
Corduneanu Mihaela	Colegiul Tehnic „Ion Holban” Iași
Ghițulescu Amalia- Adina	Centrul Școlar pentru Educație Incluzivă ”Albatros” Constanța